

山寺通信 8月号

今年もフィルターインボトルが売れています。去年以上の広がりが見られます。客に説明して確実に使ってもらっています。お茶の需要も伸びているようです。従来の「水出し茶」と違い普通の茶を水で入れると言う方法になっています。最近海外への日本茶がかなり広がっています。異文化の中に広がる日本茶は、初めは日本式の飲み方を周知しますが、環境にあった飲み方に变化して新しい飲み方が広がってくると思われます。最近、茶店の展開の中で菓子、スイーツを扱う店が増えています。また逆に菓子店が、茶店を開業するという事例もあります。菓子店やカフェの開業にはコンサルタント会社がかかわっていることが多いですが、この場合の共通点は輪切りにして中身を見せる、反対に和菓子屋専門店職人技を表現するために菓子全体を見せる、こんな違いが感じられます。茶店からみると、食用としての食料品は回転率が良く客が多く訪れる。反対に菓子店から見るとお茶は、保存期間が長くロスが少ない。リピーターは毎日飲用するので菓子より消費が多い。立場が違うと長所、短所がよく見えます。最終的には、宣伝をして利益の出る進物を売ることが目的になると思います。ただお茶は難しい商品です。ストレートに消費者を説得することが難しいので丁寧な説明が必要になると思います。それは、視覚や味覚、聴覚等を使って・・・すこし大げさすぎますが、つまりお客様の認知度により色々な解説が必要です。フィルターインボトルは、去年から累計1万本以上の売れ行きで海外用のパッケージの物で現在対応中です。

清水焼 季節の湯呑と印花紋



26-8-001 ¥5000 7.4/8.4 8/9



26-8-002 ¥6400 6.37/8.3 7/8.8



26-8-003 ¥6000 6/8 6.5/8.5



26-8-004 ¥7000 7.3/8.6 7.8/9.3



26-8-005 ¥6500 8/9.5 8.4/10.2



26-8-006 ¥6000 7/8.2 7.6/9

有田 琥山窯 新作抹茶碗



26-8-007 ¥3000



26-8-008 ¥3000



26-8-009 ¥3000